



2026年 薪火仕込み お味噌作りの会@葛城

はじめての方も経験者もみんなで楽しくお味噌仕込みをいたしましょう！
大豆、麴、塩すべて厳選素材をご用意いたします。

日 時 2026年 2月7日（土） 13時～15時半頃

場 所 やまと薬膳 かつらぎの家

〒639-2132 奈良県葛城市笛吹272-2

※電車でお越しの方は近鉄「新庄駅」への送迎有り

内 容 薪火仕込み 手前味噌作り

お一人出来上がり重量約3kg超の玄米味噌を仕込みます。

お味噌作りの後、玄米おむすびとお味噌汁もお召し上がりください。

会 費 4,000円+材料費

※今年の材料費は4,500円ですので

合計8,500円を当日お支払いください。



定 員 12名様 ※先着順 定員になり次第締め切り

講 師 オオニシ 恭子

持ち物 エプロン、三角巾、タオル、筆記具、味噌用容器、持ち帰り袋

お問合せ・お申込み やまと薬膳

mail info@yamatoyakuzen.com TEL&FAX 0744-57-9038

①名前②電話番号③参加希望人数④車or電車利用をお知らせください